

SECONDI PIATTI

Pesce sottaceto

LUOGO: Europa / Ucraina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2 pesci coregoni sfilettati o 4 aringhe sotto sale

Liquido di conserva

2 grosse cipolle affettate

1 tazza di vino bianco

¼ tazza d'acqua

½ tazza di vino bianco secco

1 cucchiaino di spezie per la salamoia

zucchero aggiuntivo se desiderato

1 bicchiere di vino bianco secco

PREPARAZIONE

1 Lavare i filetti di pesce e immergerli nell'acqua fredda per circa 12 ore, cambiando l'acqua 2 o 3 volte.

Lavare nuovamente e tagliare in porzioni. Mettete i pezzi di pesce in un vasetto con uno strato di cipolle affettate e un po' del liquido di conserva. Bollite l'aceto, l'acqua, il vino, le

spezie e lo zucchero aggiuntivo per 10 minuti. Lasciar raffreddare il liquido. Filtrare il liquido e versarlo sul pesce.

Lasciar riposare a temperatura ambiente per 3 o 4 ore, quindi conservare in frigorifero per un'altra mezza giornata.